

## 精密発酵で創る、未来の食品プロテイン

Spiber独自の精密発酵技術を駆使し、食品から飼料、さらにはその先へと持続可能で機能的なプロテインの未来を切り拓きます。



## 持続可能な食品の未来を切り拓く理由

持続可能な食品への世界的な需要が高まる中、私たちは精密発酵技術を活用して、動物や従来 of 農業に依存しない、よりクリーンで機能的な食品用プロテインを創出しています。味わい、食感、そして栄養素において、新たな価値を創造します。

## プロテインイノベーションの新たなステージ

Spiberの使命は、より持続可能なプロテインの未来を創ることです。これまで私たちは非食品分野に注力し、プラットフォームの汎用性や効率性、量産性を実証してきました。

そして今、私たちは新たなステージに立っています。Spiberは食品分野への事業を広げ、既存製品を支える精密発酵技術を活かして、機能性・栄養価・持続可能性を兼ね備えた食品グレードのプロテイン開発に取り組んでいます。

# Spiberのプラットフォームを応用した食品分野への展開

動物や抗生物質を使わず、環境負荷を抑えながら、微生物を活用した精密発酵技術で機能性プロテインを生産しています。



## 1. 自然からの学び

自然界の生物が作り出す多種多様なタンパク質を分析し、食品やサプリメントとして優れた効果を持つものを見つけ出す。



## 2. 精密発酵

微生物に植物由来のバイオマス(糖類)や窒素源、炭素源などの栄養素を与え、Spiber独自の精密発酵技術によりタンパク質を生産。



## 3. 加工

発酵生産したタンパク質を高純度に精製し、食品用途に合わせて加工。

私たちの生産方法は、効率的であるだけでなく量産にも対応できます。

開発を進めている食品用プロテイン：

- 機能性プロテイン（例：ゲル化剤、結着剤、乳化剤、増粘剤、テクスチャライザーなど）
- 目的に合わせた栄養素（例：バイオ機能性ペプチド、タンパク質（アレゲンフリー）など）

当社の食品用プロテインの活用例としては、代替プロテインや乳製品、焼き菓子、機能性食品、飲料などがあり、さまざまな分野でその特性を発揮するように設計されています。



## 未来を共に創造するパートナー

現在、私たちは以下のようなパートナー企業と協力しています：

- 動物由来タンパク質代替品を求める消費財メーカー
- 新しい処方や配合を模索する原材料メーカー
- 食品用途における大規模な共同開発を共に推進していく戦略的パートナー

協業の可能性にご関心をお持ちの方は、ぜひ当社 [お問い合わせフォーム](#) よりご連絡ください。